



## FSIS Letterhead Certificate for Poultry and Poultry Products for Export to Colombia

Date Issued: \_\_\_\_\_ Certificate Number: \_\_\_\_\_

1. The meat was derived from birds which were at least 21 days in the U.S. / *La carne proviene de aves que han estado al menos 21 días en los Estados Unidos.*
2. The US meets OIE standards for avian influenza surveillance and the poultry farms have demonstrated the absence of infection with notifiable avian influenza through a verifiable system of serologic surveillance./*EE.UU. cumple con los estándares de la OIE sobre vigilancia de influenza aviar y las granjas avícolas han demostrado la ausencia de infección de influenza aviar de declaración obligatoria con un sistema verificable de vigilancia serológica.*
3. The fresh or frozen poultry meat and poultry meat products were derived from birds that since hatching or at least during 21 days have been in a zone or compartment free of Newcastle disease (as defined by the OIE). / *La carne de aves fresca o congelada, así como los productos de carne de aves proceden de aves que permanecieron desde su nacimiento o durante por lo menos veintiún (21) días en una zona o compartimento libre de la Enfermedad de Newcastle (tal como las define la OIE).*
4. The fresh or frozen poultry meat and poultry meat products were derived from birds that originate from a zone or compartment free of notifiable avian influenza (as defined by OIE). / *La carne de aves fresca o congelada, así como los productos de carne de aves provienen de aves que proceden de una zona o compartimento libre de Influenza Aviar de declaración obligatoria (tal como las define la OIE).*
5. Fresh chilled or frozen poultry meat and poultry meat products that originate from a zone identified by ICA Colombia as restricted due to a report of notifiable avian influenza within the previous three months are derived from flocks and farms under systematic surveillance for notifiable avian influenza within the National Poultry Improvement Plan's H5/H7 Avian Influenza Monitored Program. / *La carne de aves fresca o congelada o los productos de aves los cuales originan de una zona identificada por ICA como restringida debido a un reporte de influenza aviar de declaración obligatoria dentro de los tres meses previos provienen de bandadas o granjas bajo vigilancia sistemática para Influenza Aviar de declaración obligatoria (tal como las define la OIE) en el Programa de Monitoreo de Influenza Aviar del Plan Nacional de Mejora de Aves de Corral (National Poultry Improvement Plan H5/H7 Avian Influenza Monitored Program).*
6. The slaughter or processing plants where the poultry products were produced and/or processed comply with the necessary conditions established by FSIS and are officially authorized and operate under the supervision of the competent authority of the United States that has a system recognized as equivalent by the Colombian competent authority. / *Las plantas de sacrificio o de procesamiento en las cuales los productos avícolas fueron producidos y/o procesados cumplen con las condiciones necesarias establecidas por FSIS, y están oficialmente autorizadas y operan bajo la supervisión de la autoridad competente en EE.UU, cuyo sistema es reconocido como equivalente por la autoridad colombiana competente.*
7. The poultry meat or offal was not derived from birds slaughtered in the context of a poultry disease control or eradication program. / *La carne de aves o despojos comestibles no se derivan de aves que haya sido desechadas o descartadas como consecuencia de un programa de erradicación de una enfermedad aviar transmisible.*

Signature of Official Veterinarian: \_\_\_\_\_



**Date Issued:** \_\_\_\_\_ **Certificate Number:** \_\_\_\_\_

8. The conditions of handling, storage and transportation of the products comply with the hygienic requirements of the United States including the necessary precautions to avoid contamination of the product. / *Las condiciones de manipulación, almacenamiento y transporte de los productos cumplen con los requerimientos de higiene de Estados Unidos de América incluyendo las precauciones necesarias para evitar la contaminación del producto.*
9. The product has been packed, and labeled with the name and address of the establishment in which the product was processed and officially inspected. / *El producto ha sido empacado y rotulado con el nombre y la dirección de la planta en la cual el producto fue procesado y oficialmente inspeccionado.*
10. The meat is fit for human consumption. / *La carne es apta para el consumo humano.*
11. Cooked poultry products have been heat processed to destroy avian influenza and Newcastle virus by cooking to an internal temperature in accordance with OIE established procedures for the inactivation of the mentioned disease viruses in meat. / *Los productos cocidos de carne de aves han sido procesados térmicamente de forma suficiente para destruir los virus de influenza aviar y de Newcastle, por cocción a una temperatura interna central de acuerdo con lo establecido por la OIE en los procedimientos para la inactivación de los virus de dichas enfermedades en la carne.*
12. The poultry meat exported to Colombia was derived from federally certified slaughter and processing facilities operating under the permanent inspection of the Food Safety and Inspection Service (FSIS). The poultry meat was derived from slaughterhouses that adhere to the performance standards for Salmonella which have been verified by FSIS through monitoring of the pathogen reduction and HACCP programs, implemented in the slaughterhouses. / *La carne de pollo que sea exportada a Colombia se deriva de mataderos e instalaciones de procesamiento certificadas federalmente que operan bajo la inspección permanente del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS). La carne de pollo se deriva de mataderos que se adhieren a las normas de desempeño sobre Salmonella verificadas por el FSIS por medio del monitoreo de programas de reducción de patógenos y HACCP, implementados en los mataderos.*

**Signature of Official Veterinarian:** \_\_\_\_\_

**Printed Name:** \_\_\_\_\_

**Title/Professional Degree:** \_\_\_\_\_